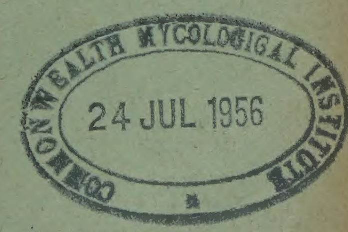
73e Année T. 146 N° 29-30 15-22 Juillet 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.





Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux, de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES
ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE
LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76


réussi
ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

73me ANNÉE — N° 29-30 15-22 JUILLET 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La production viticole, les cadres et les prix

J'avais cru pouvoir exposer récemment combien me semblait être insuffisant l'emploi des élites par la production viticole, l'absence des cadres techniques étoffés me paraisant placer la viticulture dans un état d'infériorité à l'égard de l'industrie dont on n'ignore pas qu'elle attache du prix aux jeunes énergies et qu'elle sait les attirer et les retenir.

Le reproche serait injuste, car il existerait des exploitations aussi « modernes » que les plus modernes usines. Et *si les autres ne se sont pas adaptés c'est parce que les prix des produits sont insuffisants et qu'aucun investissement ne peut être fait.*

L'argument est faux dans sa généralisation. Lorsqu'il reste valable, il conduit à conclure : *les prix sont insuffisants parce que le système selon lequel ils s'établissent est mauvais*

Mais, comment se forment les prix ? N'est-ce pas par le jeu de l'offre et de la demande ? Et n'est-ce pas à ce système qu'en toute occasion, le syndicalisme viticole tout entier et la coopération viticole unanime se sont déclarés attachés ?

Or, on ne peut, sans manquer à la raison, ou à la bonne foi, déclarer en même temps qu'un système est mauvait parce qu'il suscite des prix trop faibles, et refuse de le modifier en sous-entendant qu'il est bon. Couronner cette déclaration d'une attaque contre le Gouvernement, tenu pour responsable d'une situation que l'on a créée et que l'on ne veut pas changer, ce n'est peut-être pas de la démagogie, mais c'est sans doute de la facilité.

La vérité n'est pas dans ces jeux ; elle est dans la réalité des revenus non négligeables que l'on retire de la culture de la vigne dans certaines conditions ; elle est dans la possibilité de les accroître par un avilissement et une dégradation de la production et des produits ; elle est dans la recherche d'« interventions » gouvernementales dont l'effet sur les prix n'exige pas des producteurs des efforts d'amélioration, de perfectionnement, ni de discipline ; elle est dans la démission de tous les jours... C'est même la démission dans l'unité.

Et voilà bien, à mon sens, où se trouve la cause du divorce de la viticulture et de l'élite, qui peut s'accompagner de celui de la viticulture et de la nation. C'est peut-être déjà un fait accompli dans certains milieux.

La Conférence de Vérone

Il a été signalé, dans le précédent numéro, qu'une conférence réunissant les représentants de neuf pays avait été organisée en Italie, du 18 au 23 juin 1956, par les soins de l'O.I.V. et sur l'invitation du Gouvernement italien, en vue de faire le point des travaux relatifs à la *Dégénérescence infectieuse.*

La résolution adoptée par la Conférence a été reproduite ici. Une analyse détaillée des discussions devant être rendue publique par le *Bulletin de l'Office International de Vin*, il ne saurait être question d'en donner un compte rendu. Il est seulement possible d'attirer l'attention sur quelque points particuliers, à titre tout à fait personnel.

— • —

La pluralité éventuelle des causes de la D.I., entendons par là la question de savoir si la maladie est provoquée par un ou plusieurs virus, est le thème qui paraît avoir le plus fortement retenu les chercheurs qui sont entrés dans la carrière depuis 1947.

Le greffage est le seul procédé expérimental utilisé.

Il ne semble pas que l'on soit parvenu à des résultats très remarquables. Une tendance générale fait classer les symptômes externes en fonction de leurs affinités : *panachure*, *mosaïque*, *troubles infectieux de la morphogenèse*, *enroulement*... Mais, d'autres symptômes, internes, externes et physiologiques, n'entrent pas aisément dans ce cadre élémentaire ; d'autre part, jusqu'ici, les troubles infectieux de la morphologie sont toujours présents — ou peuvent apparaître par des dispositions convenables excluant l'infection — sur des exemplaires qui portent les autres symptômes, lesquels ne se montrent pas sans eux : pas de panachure sans double-nœud ou fasciation...

Seul, M. Dias a fait connaître qu'un cépage portugais, le *Fernaô Pires*, pouvait être panaché sans montrer d'autres caractères pathologiques. Si l'observation de M. Dias pouvait être répétée, elle serait le premier témoignage du démantèlement de ce que les membres de la conférence ont appelé prudemment un « ensemble » virosique.

Jusqu'ici, il n'est pas possible de dissocier cet ensemble qui reste une unité ; chacun garde la liberté d'y distinguer plusieurs parties, mais personne ne peut prouver l'existence distincte de ces parties.

—•—

Il a été beaucoup parlé des *cordons endo-cellulaires* et de *leur valeur comme critère de l'infection*. On en parle, c'est à remarquer, depuis un demi-siècle, à peu près.

M. Vuittenez, comme on l'a relevé ailleurs, a remarqué que le *5 BB* fait très facilement des cordons ; leur apparition dans du matériel *5 BB* qui n'en présentait pas avant le greffage avec un matériel à éprouver, témoigne de l'infection de ce dernier. C'est, effectivement, un bon critère. Mais il ne me semble pas que l'on doive en exagérer la valeur : ce caractère n'est qu'un des symptômes suscités par l'« ensemble virosique » et rien ne prouve encore qu'il ait une valeur générale.

C'est ainsi que l'on ignore avec laquelle des quatre catégories de symptômes externes rappelées plus haut les cordons endo-cellulaires sont solidaires.

Et c'est un critère qui, comme tous les autres, et pour les mêmes raisons, peut être défaillant. Je crois avoir retenu que nous avons évoqué le cas dans lequel le matériel à éprouver (autre que *5 BB*) ne présente pas de cordons, mais porte un double-nœud et ne fait apparaître sur *5 BB* sain, après greffage, ni cordon, ni double-nœud. On peut dire que dans les

conditions de l'infection commune, et il n'est pas interdit de parler de degrés de gravité dans l'infection, le cépage à éprouver porte des doubles-nœuds sans que le *5 BB* produise des cordons ; cela revient à dire que ce cépage à éprouver, plus sensible que le *5 BB*, est un meilleur index.

Mais rien n'autorise à avancer que les doubles-nœuds qu'il porte ne sont pas d'origine pathologique pour la seule raison qu'ils n'ont pas comme corollaire la formation de cordons dans le *5 BB*. Personne, jusqu'ici, n'a obtenu, ni constaté, l'apparition de doubles-nœuds sur du matériel indubitablement sain.

La question devient, en réalité, relativement simple si l'on veut bien l'envisager en tenant compte de ce que les réactions devant l'infection sont particulières à chaque cépage. Elles se produisent pour un degré de gravité variable avec les cépages et elles se manifestent initialement par un symptôme qui n'est pas le même pour tous. Chez beaucoup de variétés, il est des caractères pathologiques qui apparaissent avant les cordons endocellulaires et avant les nœuds-doubles ; cela a été vu depuis longtemps.

C'est également depuis longtemps que l'on a proposé de fonder la sélection sur la présence ou l'absence des cordons ; mais, comme il n'y a pas de raison de s'appuyer sur ce caractère plutôt que sur un autre et alors qu'il ne peut être mis en évidence que par des travaux de micrographie relativement longs, il ne me semble pas nécessaire de substituer ce procédé à la méthode actuelle qui tient compte des caractères pathologiques externes sur des plantes en végétation. On ne voit pas bien, d'autre part, comment on pourrait, par les cordons, contrôler l'état sanitaire de plusieurs dizaines de millions de boutures greffables : il faudrait une véritable usine.

Il est possible que la sensibilité aux cordons du *5 BB* permette de préciser l'état sanitaire de certains cépages qui extériorisent fort peu, notamment lorsqu'ils sont faibles, comme c'est le cas du *333 E.-M.* Mais le *Rupestris du Lot* est, avec d'autres caractères, un index aussi valable dans ce cas, et le *3309 C.* aussi, etc...

— • —

A propos de la *transmission par le sol*, il a été rapporté qu'elle ne se constatait pas toujours.

Nous savons déjà que certains sols ne transmettent pas la *D. I.* et nous savons aussi que certaines conditions (absence de racines infectées ou absence de radicicoles) sont des obstacles à la transmission de la maladie par la terre prélevée dans des sols qui ont porté des plantes virosées.

Le professeur A. J. Winkler devait apporter une contribution autrement originale en signalant les résultats obtenus par Hewitt dans la recherche des vecteurs de la maladie.

La transmission aurait été obtenue par ce dernier, dans des conditions qui n'ont pas été précisées, par l'intermédiaire de deux nématodes appartenant à deux genres différents et qui sont des parasites externes.

C'est un fait nouveau dont on peut se demander, dans le cas où il pourrait être reproduit en Europe, quelles modifications il serait susceptible d'apporter aux données acquises. Bien que l'on soit dans l'ignorance des conditions agrologiques et autres exigées par ces nématodes, et que l'on ignore même s'ils existent en Europe, il ne semble pas, à première vue, qu'il s'impose de changer quoi que ce soit à l'explication fournie depuis plus de vingt ans par M. Martinoff — présent à la conférence — et selon laquelle le phylloxéra peut être un vecteur de la D. I., alors que cette explication continue à rencontrer de nombreuses confirmations dans les vignobles, notamment dans les vignobles italiens visités par les membres de la Conférence de Vérone.

L'intégration d'un mécanisme de transmission tel que celui qui est constaté par Hewitt dans l'ensemble, jusqu'ici assez harmonieux, des connaissances relatives à la D. I. est réellement très difficille, si difficile qu'il est bien peu vraisemblable que ce soit là le mode *principal*.

Je souligne ici le mot *principal* parce que nous n'avons jamais écarté la possibilité de l'existence d'autres vecteurs, aériens ou souterrains.

Du point de vue pratique, l'observation de Hewitt n'aurait donc d'inportance que dans les situations où le phylloxéra n'existe pas ; et il n'est pas contestable qu'elle pourrait apporter quelques explications ; elle aurait également une portée dans toutes les situations où l'on se propose de conserver des vignes à l'abri de la D. I. dans des sols sans phylloxéra.

—•—

Dans sa résolution finale, la Conférence a reconnu qu'elle avait laissé dans l'ombre bien des question dont la réponse présente cependant une grande importance aux yeux des praticiens. Il ne pouvait en être autrement, en raison de la composition même des délégations alors que les communications et les interventions avaient un caractère personnel et non collectif. Pour la France, notamment, l'absence de M. Durquéty et celle de M. Maillet, qui ont apporté des contributions des plus originales

(passage au semis, transmission par le phylloxéra, sérologie) ont été cruellement ressenties et je les ai personnellement beaucoup regrettées.

Je ne me suis pas cru qualifié pour parler en leur nom, plus curieux de connaître les résultats et la façon de voir de mes collègues nouvellement attachés à l'étude de cette maladie, que désireux d'entreprendre, comme en 1947, un effort pour convaincre que n'exige plus l'organisation en France de la sélection sanitaire, ordonnée aujourd'hui par des textes légaux, effectuée par un personnel qualifié, entrée dans les mœurs, si l'on veut.

Sur un autre plan, et en guise de conclusion, il me semble possible d'écrire que l'étude de ce problème paraît exiger — comme celle de tous les problèmes que pose la viticulture dans diverses disciplines (pathologie, physiologie, génétique, etc...) — une connaissance suffisante de la viticulture elle-même.

Si de trop nombreux témoignages montrent que l'esprit de synthèse auquel conduit cette connaissance n'est pas à même de résoudre toutes les questions, il est aussi très visible que les possibilités d'analyse, certainement plus développées chez les spécialistes des disciplines majeures intéressés, ne sont pas mieux à même d'en venir à bout, si même elles ne font pas que les arbres viennent parfois cacher la forêt.

— • —

Je ne saurais terminer ces commentaires à bâtons rompus sans dire, une fois de plus, à nos collègues italiens, particulièrement au professeur G. Dalmasso, à ses élèves, les professeurs I. Cosmo et D. Rui, aux nombreux pathologistes présents, combien on doit leur être reconnaissant pour leur accueil simple et charmant. La communauté internationale des techniciens de la viticulture, dont la vie n'est possible que grâce à l'*Office International du Vin*, a une nouvelle fois manifesté sa vitalité, de Davis (prof. Winkler) à Sofia (prof. Nedeltcheff). Je ne crois pas que, dans aucune nation, ses représentants aient l'ambition de voir suivies toutes leurs suggestions ; mais il leur reste la possibilité de se faire entendre et d'unir leurs voix.

J. Branas

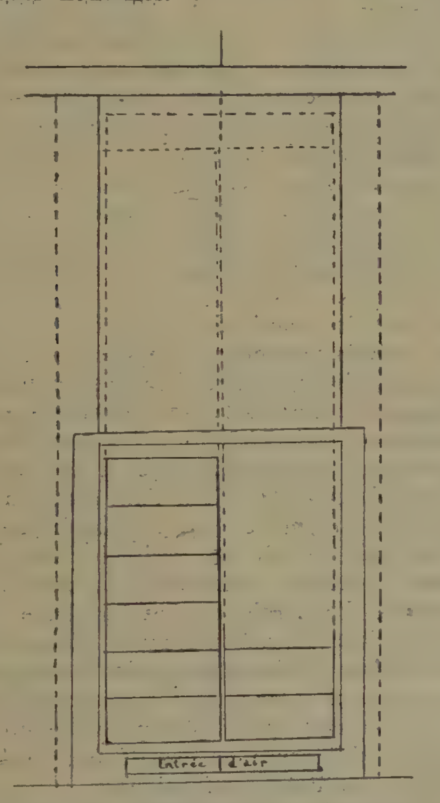
Matériel simple pour le chauffage des vendanges

adapté aux exploitations, suivant leur importance

[SUITE]

Un deuxième modèle (répondant au schéma nº 2) qui conviendrait surtout à la propriété moyenne, serait d'un type ayant l'aspect d'ensemble des évaporateurs à fruits verticaux, mais présentant des dispositions d'une étuve à vapeur ordinaire.

Il serait constitué de deux éléments qu'on pourrait faire construire successivement à deux époques différentes, au fur et à mesure des nécessités et des vues nouvelles.



SCHEMA Nº 2

Chauffage à la vapeur à deux fins
1º Chauffage de la vendange
2º Séchage des fruits
et autres denrées alimentaires CH²

L'élément inférieur disposé au niveau du sol serait formé de deux coffres de dimensions un peu différentes, mais assez voisines de façon qu'emboîtés l'un dans l'autre ils laissent entre eux un intervalle de 5 à 10 cm. où la vapeur pourra librement circuler pour chauffer l'enceinte intérieure.

Cet élément comporterait une ou deux portes de 1 m. de large sur une des faces, par où seraient introduites les claies chargées de la vendange à traiter. Les piles de caisses pourraient être posées directement sur le fond de l'appareil ou bien dans des châssis sur galets formant wagonnets, pour la facilité et la rapidité de la manœuvre. Ce dispositif par wagonnets s'imposerait d'ailleurs lorsqu'un deuxième élément serait superposé au premier ; la pile de caisses étant trop élévée pour se trouver à la portée des manipulateurs.

Le deuxième élément peut être symétrique au premier et chargé par wagonnets qui seront élevés de la quantité nécessaire par le jeu d'un treuil, qui pourra être placé au rez-de-chaussée, le câble étant dirigé par une poulie de renvoi. Il pourra aussi présenter l'aspect d'un couloir vertical et dans ce cas n'ayant pas de porte sur aucune face, les quatre faces latérales pourront être chauffantes ou tout au moins calorifugées. L'entrée de l'appareil se faisant alors par le haut il sera intéressant de disposer à ce niveau, un plancher sur lequel rouleront les wagonnets qui doivent être introduits. Ceux-ci à ce moment seront suspendus par un câble dépendant d'un appareil de levage quelconque, soutenus et guidés jusqu'à ce qu'ils aient atteint le niveau du wagonnet précédent sur lequel ils pourront reposer. Ils pourront ensuite être encore soutenus pendant que le wagonnet inférieur sera évacué.

Après quoi le câble les soutiendra et guidera jusqu'à ce que leur descente leur ait permis d'atteindre l'appui de base inférieur. A ce moment le câble sera libéré et pourra s'élever pour permettre d'introduire le wagonnet suivant. La manœuvre se poursuivra ainsi de proche en proche à raison d'une évacuation toutes les demi-heure environ, temps probable que nécessitera le chauffage de la vendange d'un wagonnet.

Le chauffage réalisé ainsi de fait à l'air chaud par action indirecte de la vapeur devrait utilement être remplacé par celui de l'action directe de celle-ci qui produit un véritable lessivage lorsqu'on doit traiter une vendange souillée pour une cause quelconque. Dans ce but la cloison interne de l'appareil est munie d'une vanne qu'on peut manœuvrer de l'extérieur et qui permet à volonté la pénétration de la vapeur, qui peut alors atteindre les claies à vendange.

Au contraire, on ne peut avoir intérêt à accentuer l'action desséchante de l'air chaud et l'on sait qu'on obtient ce résultat soit par tirage naturel et par simple différence de densité provoqué par le chauffage, soit par l'action d'un ventilateur mécanique.

A cet effet, le passage de l'air est assuré par deux ouvertures, situées l'une au bas de l'appareil, qui permet la pénétration de l'air froid, par un circuit qu'il y a intérêt à faire le plus long possible, pour que cet air commence à s'échauffer avant de pénétrer dans l'enceinte contenant la vendange. La deuxième ouverture est placée le plus haut

possible, mais toutes les deux peuvent être obturées d'une façon plus ou moins totale, pour réaliser un milieu plus ou moins confiné et par suite enrichi en CO_2, comme conséquence de la respiration des cellules du grain, qui doit se poursuivre tant que la température n'a pas dépassé 55°.

Au contraire, les deux ouvertures étant largement dégagées, il est possible d'engager à l'entrée du conduit d'aération le débouché d'un apparail soufflant quelconque, de façon à activer l'action de l'air.

On voit que cet appareil est conçu pour permettre de nombreuses adaptations et par suite de nombreux usages ; il convient donc comme dispositif commode d'étude et pourrait être aménagé dues des coopératives de vinification, les établissements d'enseignement, etc...

APPAREILLAGE POUR LE CHAUFFAGE DE LA VENDANGE EN MASSE

—

Le chauffage de la vendange, foulée et égrappée, pourrait être pratiqué sur une cuvée entière, sans manipulation supplémentaire, s'il était à réaliser dans la cuve même, où l'on a coutume de la faire fermenter ; c'est ce que permet le dispositif suivant que nous proposons à présent (schéma n° 3).

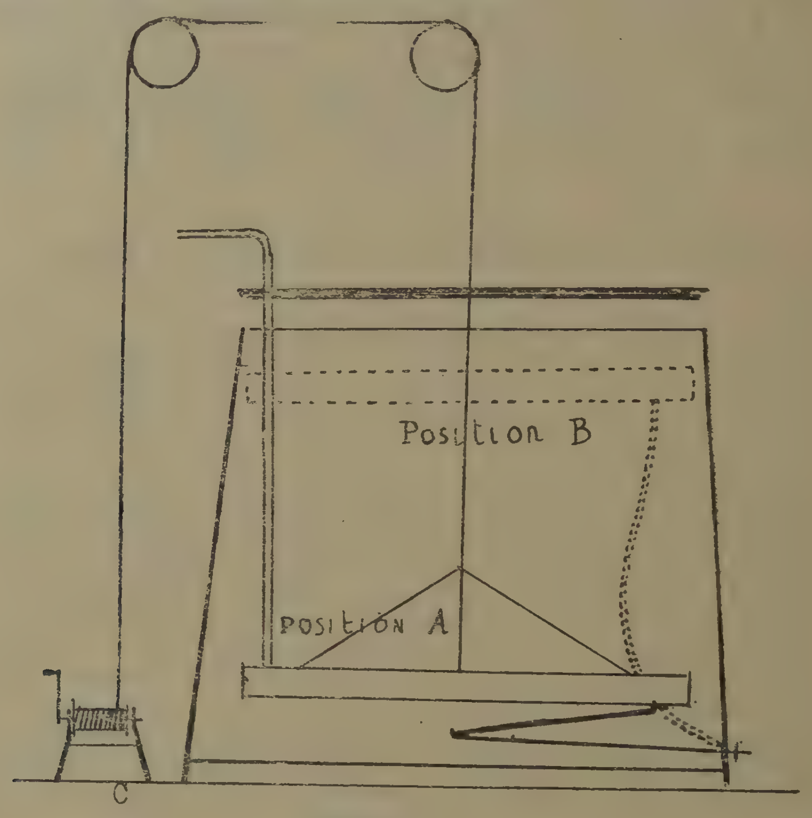
Dans ce cas, toutes les manipulations nécessaires pendant la cuvaison (foulages, remontages, etc...), suivant la méthode ordinaire, seraient purement et simplement remplacées par ce chauffage ; après lequel on pourrait tirer le jus coloré, avant fermentation comme on le ferait s'il était fermenté. Il serait d'ailleurs possible d'essayer tous les procédés de vinification participant à la fois des deux méthodes. Par exemple on pourrait faire quelques cuvées dans lesquelles on aurait laissé les pellicules en contact avec le moût jusqu'au départ de la fermentation ou même après 24, 48 heures de fermentation et s'étant rendu compte des résultats obtenus, tirer les conclusions qui s'imposent dans chaque cas. En un mot ce dispositif permettrait la pratique courante en même temps qu'une pratique orientée dans un but de recherche pour l'amélioration de la qualité de nos vins, sur laquelle il y a encore certainement beaucoup à faire, ce dont on ne se rendra compte souvent qu'à mesure que des progrès prévus seront réalisés.

Le problème à résoudre n'est en fait pas très compliqué ; il s'agit de chauffer la vendange ou la portion de vendange correspondant à une cuvée, pendant sensiblement le temps de la cueillette, dans une cuve d'un type de ceux dont on dispose.

La chose s'effectuera par l'action d'un radiateur qui est forcément d'un modèle spécial en raison de la nécessité d'éviter tout ce qui pourrait apporter des doses appréciables de corps nuisibles au vin.

Il pourrait être avantageusement constitué par un disque creux, s'il était destiné à une cuve en bois circulaire, ou par une enceinte parallélipipédique, s'il devait s'adapter à une cuve en ciment armé de forme rectangulaire.

Le schéma n° 3 représente une cuve en bois avec ce dispositif ; il serait muni de tubes souples pour l'entrée et la sortie de la vapeur ou de l'eau chaude. Ce disque pourrait prendre éventuellement une des positions *a* et *b* et servir dans le premier cas de chauffoir en raison de sa position inférieure et de réfrigérant où l'on ferait circuler de l'eau froide dans le second cas.



SCHEMA N° 3

Chauffage à la vapeur ou à l'eau chaude

De la vendange foulée et égrappée par un disque radiateur, mobile, pouvant, en première position inférieure, chauffer la vendange par circulation de vapeur ou d'eau chaude. En deuxième position, supérieure, servir de réfrigérant par circulation d'eau froide.

On pourrait utiliser pour la construction de cet appareil tout métal bon conducteur de la chaleur, qui n'apporte aucun corps nuisible au vin ; parraissent possibles : le fer blanc étamé, l'acier émaillé, le cuivre et de préférence l'acier inoxydable qui serait l'idéal parce que à la fois le plus solide et le plus inattaquable.

Le prix de revient probable d'un tel appareil convenant à une cuve en bois de 20 pièces serait compris entre 100 et 150 mille francs; d'après M. Demoisy, constructeur à Beaune, construit en cuivre comme

les bassines couramment utilisées. Son chauffage paraît possible par l'emploi de la vapeur d'une étuveuse de modèle ordinaire ; mais il conviendrait surtout en application immédiate aux maisons qui pratiquent le chauffage dans des bassines. Le prix d'une de celles-ci (qui pourrait être cédée à une propriété moins importante), servirait à payer la nouvelle installation qui procurerait en outre des économies de main-d'œuvre et de temps très appréciables à cette époque de surcroît de besognes urgentes. C'est ainsi que des propriétés qui n'ont recours au chauffage que très partiellement pourraient l'envisager en toute quiétude et en escompter les bons effets avec assurance.

La possibilité de chauffer à l'eau chaude au lieu de la vapeur permet de songer à l'emploi de ce dispositif d'une façon plus généralisée, puisqu'on peut chauffer l'eau dans un ustensile adapté à cet usage quelconque, qu'on peut faire circuler dans le circuit chauffant par une pompe à moteur, appareil très répandu dans les caves de quelque importance.

On signalera à présent, le matériel, répandu en Bourgogne, basé sur l'emploi de bassines d'une contenance de 400 à 900 litres qui sont à double paroi et permettent le chauffage de la quantité de vendange prévue pour une ou deux pièces de vin à produire. Ce chauffage s'effectue d'ordinaire en récipient ouvert, mais nous avons vu que s'il est poussé à une température supérieure à 60° le goût de cuit est à craindre s'il s'agit de raisins foulés. A une température inférieure à 60° il est avantageux de pouvoir brasser la vendange, ce qui se fait à la main en Bourgogne, où l'on ne peut prévoir de dispositif d'agitation mécanique.

Ces bassines, qui étaient utilisées depuis longtemps par la maison Jaboulet Vercherre, ont servi, conjointement avec le chauffage direct par la vapeur, à constater que la chaleur seule sans action de lessivage, suffit pour faire disparaître les mauvais goûts et mauvaises odeur avec séparation du moût avant fermentation.

C'est en celà que réside la leçon à tirer des vendanges grêlées de 1955 ; il serait intéressant encore de se rendre compte si, avec ou sans action directe de la vapeur, le chauffage fait à lui seul disparaître les mauvais goûts, ou si ce résultat n'est obtenu que dans le cas où le moût a été séparé des pellicules et permet une fermentation dans des conditions analogues à celle pratiquées pour les vins blancs. Ce point de détail sera vérifié si possible, une de ces prochaines campagnes car il permettrait de dicider s'il est possible et logique de faire fermenter les vendanges chauffées comme d'ordinaire, après les avoir chauffées, ou simplement de les mélanger à la vendange saine traitée comme d'ordinaire.

Le chauffage dans les bassines qui est prévu à la vapeur pourrait se faire à l'eau aussi chaude que possible et demanderait simplement plus de temps. Sur le même principe et pour les vignerons qui ne possèdent pas de bassines, à paroi chauffante, on peut réaliser des récipients chauffants, à la vapeur ou à l'eau chaude, dont l'enceinte peut être en bois et être constituée par un fût de d'imension appropiée.

Un tel fût peut aussi être chauffé par un disque radiateur de la même façon que celui qui a été proposé pour les cuves.

Pour la petite propriété et la moyenne on signalera encore le dispositif dérivé de ceux-ci qui serait constitué par un récipient formant bain-marie qui serait adaptable à une chaudière à cuire les aliments du bétail dont certains modèles contiennent 200 litres et pourraient chauffer la vendange d'une pièce ; car le bain-marie, chauffé surtout par le fond, peut, sans grand inconvénient pour son efficacité, ne plonger que sur une partie de sa hauteur. On peut même envisager un dispositif constitué à peu près comme le bain-marie ci-dessus, avec la seule différence, que le récipient intérieur aurait son fond à claire-voie ; de façon à ce que la vapeur émise par la chaudière puisse pénétrer facilement dans la vendange qui a servi à la remplir. Il serait alors possible de chauffer les raisins, par action directe ce qui ne peut se faire que sur les raisins entiers et n'est efficace qu'à 80° au moins. Si on voulait changer les conditions du chauffage et agir sur les raisins écrasés, ce qui est possible à 65-70°, il faudrait transformer l'appareil de façon à ce que l'enceinte déjà construite ci-dessus qui recevrait la vapeur, entoure un deuxième récipient conducteur de la chaleur et incapable de provoquer une souillure du moût.

On voit qu'il existe un certain parallélisme, une certaine analogie entre les appareils à claies et ceux qui chauffent la vendange en masse.

Mais en tout cas il convient de retenir ceci : il est possible, dans à peu près tous les cas, d'obtenir une nette amélioration de la qualité. Nous venons de voir qu'on ne saurait être retenu dans cette voie et vers ce but par des difficultés provenant de l'appareillage qui peut être vraiment à la portée de toutes les bourses.

D'un autre côté, nous avons vu que *dans certains cas, cette amélioration s'impose, si l'on ne veut pas se résigner à la perte totale, ou tout au moins à une dévaluation très importante* lorsqu'une des catastrophes qu'on ne peut empêcher se produisent, *mais alors le seul remède efficace conduit infailliblement à une plus-value,* par comparaison avec les vendanges saines vinifiées par la méthode ordinaire.

Il paraît opportun d'insister et de mettre l'accent sur ces possibilités, dont il serait impardonnable de ne pas profiter ; d'autant plus qu'en ce qui concerne les vins de Bourgogne une crise de qualité a été dénoncée par des personnes bien placées pour en juger. On signalera à ce sujet la campagne menée dans le journal de Dijon *Le Bien Public* par M. E. de Moucheron, viticulteur, négociant, membre du Comité de propagande de Bourgogne sous le titre « Un cri d'alarme » et aussi le « Débat historique sur le vin de Bourgogne », qui porte des articles d'écrivains renommés en Bourgogne, particulièrement (*La Bourgogne dans les vignes du Seigneur,* de notre grande Colette, et *Le Cru et la marque* de Gaston Roupnel). Il n'y a pas de fumée sans feu, et en effet il suffit d'observer que ce qui se passe, d'une part et ce qui a été dit d'autre part correspont bien à des réalités. Il y a bien une crise de qualité.

Le remède est à notre portée, mais il ne consiste pas, ainsi que certains le croient, en une propagande plus ou moins active et habile ; puisqu'il s'agit de qualité, c'est sur la qualité elle-même que doivent porter les efforts des vignerons et de leurs organisations.

Nous avons montré, croyons-nous, que nous possédons actuellement des moyens efficaces pour améliorer cette qualité économiquement, qualité qu'on peut développer dans le cadre des appellations contrôlées de Bourgogne, car le cépage de fond des vins rouges de Bourgogne, le Pinot, est peut-être celui qui s'améliore le plus par la chaleur artificielle.

Ceci étant aussi, sans nul doute, vrai et applicable aux vins fins des régions dont le caractère principal est d'avoir un bouquet intense.

P. Archinard.

La récente Ampélographie de l'U.R.S.S.

(suite et fin)

Parmi les cépages étrangers : *Pinot blanc* (Maldavie, Oukraine, Grousie), *P. Meunier* (Maldavie), *P. noir précoce* (nord de l'U.R.S.S.), *P. gris* (Sud du l'U.R.S.S.), *P. noir* (Krassnoder, Grousie, Maldavie, Kirghisie, Oukraïnie), *Portugais bleu* (Oukraïnie, Maldavie), *Riesling du Rhin* (Krassnoder, Stavrapol, Rostov, Oukraïnie, Ourbékistan, Karakhstan), *Riesling italien* (Maldavie, Oukraïnie), Sémillon (Oukraïnie, Daghestan, Maldavie), *Cinsaut rouge* (dant le sud de la zone moyenne de la viticulture de l'U.R.S.S.) ; *Sérémskiy zélénuy blanc* de Roumenie, raisin de cuve ,tardif (Oukraïnie), *Sercial de Madère blanc* raisin de cuve, tardif (Crimée), *Sylvaner* (Oukraïnie, Stavropol') ; *Sauvignon* (Oukraïnie ,Maldavie, Krassnoder.

Encore un volume de l'ampélographie spéciale, c'est-à-dire volume VI, va paraître.

Les institutions qui ont collaboré à l'étude des cépages décrits sont les suivantes :

1° Institut fédéral scientifique de recherches vinicoles et viticoles « Magaretch » *Yalta,* Crimée (et ses points d'appui à *Klepinino* Soci et Tasly-Kipcak. *Filiale de cet Institut* à : *Kisinev* (et son point d'appui du nord à *Dondjusani ; Moskva* et son point d'appui de la viticulture septentrionale à Kucino) ; *Transcaucasie* (et ses points d'appui à *Nakicevan et Stepanakert* (Nagorno-Karabahskij) et *Taskent* dans l'Asie centrale et son point d'appui à Frunze).

2° Institut scientifique de recherches viticoles et vinicoles et la République S.S.F. de Russie à *Novocerkask.*

a) Station expérimentale *Anapa.*

b) Les points d'appui : *Smolensk, Cimljadskaja* et *Jur'evec.*

3° Institut scientifique de recherches viticoles et vinicoles « V.E. Tairov » *Odessa.*

a) Station expérimentales à : *Stalino* et *Sabo.*
b) Points d'appui ; *Priluki* et *Kiev.*

4° Institut fédéral de génétique (section de viticulture).
a) Station expérimentale de Turkménie *Kara-Kala.*
b) Station expérimentale de l'Asie centrale *Taskent.*

5° Institut scientifique de recherches viticoles et vinicoles de l'Académie des Sciences de la Grousie *Telavi.*

Station expérimentale *Zestafoni.* Point d'appui *Bombory.*

6° Station expérimentale Zonale de viticulture et d'Œnologie de *l'Azerbaïdjan.* Point d'appui *Apseron.*

7° Institut scientifique de recherches d'arboriculture fruitière, viticulture et horticulture de Tadjikistan. *Stalinabad.* Points d'appui : *Leninabad* et *Ura-Tjube.*

8° Stations expérimentales de viticulture *Derbent* (Daghestan), *Kirovabad* (Azerbaïdjan), *Cjurupinsk.*

9° Institut scientifique de recherches viticoles et vinicoles de l'Arménie. *Erevan.*

10° Institut scientifique de recherches viticoles et vinicoles de *l'Ourbékistan Samarkand.*

11° Laboratoire central de génétique « I.V. Micurin » *Micurinsk.*

12° Institut scientifique de recherches fruitières « I.V. Micurin » *Micurinsk.*

13° Institut d'agriculture de Daghestan *Mahackala.*

14° Académie d'agriculture « K.A. Timirjazev » *Moskva.*

15° Institut d'agriculture de Kazakhstan. *Alma-Ata.*

16° Institut d'indultrie alimentaire. *Krasnodar.*

17° Institut d'agriculture de Grousie. *Tbilisi.*

18° Institut d'agriculture de *Herson.*

19° Stations expérimentales fructifères : *Krasnodar, Kujbisev, Moskva, Orel, Rossos, Saratov, Stalingrad.*

20° Stations expérimentales et institutions diverses : Uzbekistan (coton), *Astrahan,* Ploti (agriculture), Praskoveja, Budennov (points d'appui).

21° Exposition fédérale d'agriculture *Moskva.*

Au total, il y a 55 institutions.

Les noms des nombreux collaborateurs se trouvent à la fin de chaque volume dans l'index des cépages.

Dans cette ampélographie on a évité le défaut de la plupart des œuvres semblables parues jusqu'à présent, la description d'un grand nombre de cépages. Ici, au contraire, les auteurs de cette œuvre ont choisi seulement les cépages intéressants du point de vue de la production actuelle et future. Mais, pour chaque cépage choisi, on consacre beaucoup de place, on consacre à la plupart d'eux dix pages environ, mais pour certains vingt à trente pages : Aligoté, Baïn-Chireï, Gamay n, Cabernet Sauvignon, Kichmich (Soultanine) ovale b,

Une documentation inégalable sur la dernière campagne agricole : *15 études sur la dernière campagne agricole.* — Il n'est plus possible aujourd'hui de conduire son exploitation à l'aveuglette. Chacun doit être informé non seulement des progrès techniques, mais également des résultats économiques et de l'évolution des marchés des différents produits agricoles, tant végétaux qu'animaux.

C'est pourquoi l'Académie d'Agriculture de France, où siègent les techniciens et praticiens agricoles les plus éminents, vient de rassembler en une brochure de 100 pages les diverses communications relatives à la dernière campagne agricole permettant à la fois d'observer l'évolution du progrès technique et d'en considérer les résultats parmi les réalités économiques du moment.

Les spécialistes les plus qualifiés des productions végétales et animales ont étudié concrètement les problèmes qui passionnent les agriculteurs *(tant pour la France que pour l'Afrique du Nord et les territoires d'outre-mer)* et conditionnent leur niveau de vie.

Chacun peut, grâce à de nombreux tableaux chiffrés, y trouver soit individuellement, soit collectivement pour le compte des organisations agricoles, une ample moisson de renseignements sur l'orientation à donner aux différentes cultures et élevages ainsi qu'aux problèmes de modernisation.

Vous pouvez obtenir ce document inappréciable et complet contre l'envoi de 100 frs *(en timbres-poste ou au C.C.P. 3.829-19 Paris)* adressés au Secrétariat de l'Académie d'Agriculture de France, 18, rue de Bellechasse, Paris (7me).

VIENT DE PARAITRE

CEPAGES ET VIGNOBLES DE FRANCE, par P. GALET, chef de travaux de viticulture, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

TOME I. — *Les Vignes Américaines.*

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description, la classification et l'étude culturale des vignes américaines.

Le chapitre IV étudie les principales espèces américaines utilisées en Europe.

Le chapitre V est consacré aux monographies de tous les porte-greffes connus et employés dans le monde. Une partie est spécialement réservée au choix du porte-greffe en fonction des facteurs limitants (calcaire, sécheresse, sel, vigueur, cycle végétatif, etc...).

Le chapitre VI fournit tous les renseignements concernant les Hybrides Producteurs directs, classés par hybrideurs (Baco, Burdin, Castel, Couderc, Seibel, Ravat, Landot, Oberlin, Seyve-Villard, Galibert-Coulondre...), avec étude spéciale des aptitudes des variétés recommandées et autorisées.

Format : in-octavo carré, sur papier surglacé blanc. Environ 670 pages.

TOME II. — *Cépages de cuve et de table.*

Les cépages sont décrits dans le cadre départemental, avec toutes les statistiques de production (1788-1955), ainsi que les déclarations par cru des Appellations d'Origine contrôlées et les appellations simples accompagnées d'un résumé sur les décrets de contrôle actuellement en vigueur.

De nombreux tableaux sur les récoltes françaises, sur la consommation du vin, sur les exportations, les cépages interdits accompagnent cette étude.

Enfin, dans la dernière partie de l'ouvrage, les raisins de table et les obtentions étrangères sont étudiés en détail.

Les deux tomes sont abondamment illustrés, avec de nombreux tableaux et graphiques.

Les commandes pour le tome I sont reçues chez l'auteur : **Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier**, au prix de 1.400 fr. ou par envoi recommandé franco, 1.500 fr. C. C. Postal : Galet. Montpellier 503-35

Panse musqué, Muscat de Hambourg, Muscat rose, Muscadelle, Pinot gris, Pinot n. Rekatzitéli, Riesling du Rhin, Sapéravi et au Muscat blanc plus de cinquante pages).

Les recherche et les études, ainsi que la description, ont été faites selon une méthode identique bien conçue et en relation avec les conditions variables du milieu naturel (comme aussi du milieu viticole variable), ce qui donne aux résultats obtenus une grande valeur pratique. Ce ne sont pas des « descriptions ampélographiques », mais des études vraies de chaque cépage, c'est la caractérisation des cépages prenant en considération leurs caractères morphologiques, biologiques, économiques et technologiques.

— • —

Dans l'introduction de l'Ampélographie spéciale, on nous donne la définition du « cépage ». Sous ce nom de cépage on groupe l'ensemble des plants propagés par voie végétative (mélange de clones proches du point de vue de l'hérédité) obtenus par sélection (c'est-à-dire l'hybridation, la sélection et qui ont des caractères et des propriétés relativement convenables). Le cépage est l'unité taxonomique la plus petite et Negrul' divise V. vinifera en : proles, subproles, types des cépages (sorto tipy), groupes des cépages (Sorto-gruppy) et cépages. Dans la plupart des cas, les cépages cultivés ont été obtenus d'une plante élevée dans des conditions déterminées de la sélection, de l'hybridation et avec l'assistance des systèmes de l'agro-technique.

On cite ici ce que I.V. Micurin a écrit en parlant des cultures fruitières et notamment : « le meilleur encépagement est celui qui prend son origine sur place assure une production élevée et constante et s'est adapté aux conditions cliniques locales. Dans les lieux où cet encépagement n'existe pas, il faut créer les cépages locaux en utilisant mon expérience de la sélection et ma méthode de production des cépages nouveaux. Chaque plante a une aptitude à varier dans sa structure en s'adaptant à un milieu nouveau pendant les stades jeunes de son existence ; cette aptitude est la plus marquée pendant les premiers jours après la germination de la graine puis elle devient plus faible et disparaît peu à peu après 2-3 ou rarement 5 années de fructification du cépage nouveau ; le cépage nouveau obtenu de cette manière devient alors stable ». Les plants d'un cépage qui se propagent végétativement représentent un mélange de clones. Il est donc nécessaire d'appliquer la sélection clonale si l'on veut améliorer les qualités utiles des cépages de la vigne ; mais obtenir une efficacité rapide de cette sélection n'est possible qu'avec l'assistance compétente de l'agrotechnique.

Ce sont ces quelques idées que les rédacteurs de l'ouvrage ont souligné. C'était aussi la base de la composition de l'ouvrage lui-même.

— • —

Les nombreux collaborateurs qui ont participé à l'élaboration de cet ouvrage ont achevé un travail énorme d'une très grande importance tant théorique que pratique pour les régions viticoles de l'U.R.S.S.

Cet ouvrage a aussi une très grande importance pour la viticulture mondiale parce que c'est un ouvrage modèle dans son genre et son influence sur le développement de la science viticole ne manquera pas de se faire sentir. A côté des données concernant les cépages locaux de l'U.R.S.S., européens et il signale ceux de l'Asie centrale qui étaient jusqu'à présent presque inconnus. Cet ouvrage donne beaucoup de résultats d'expériences avec les nombreux cépages de l'Europe occidentale et d'autres régions viticoles du monde cultivés en U.R.S.S. Ces résultats peuvent être aussi très utile aux spécialistes et viticulteurs des autres pays viticoles.

En concluant ce bref rapport nous ne pouvons que féliciter tous les collaborateurs qui ont achevé ce bon ouvrage et enrichi et rafraîchi la littérature scientifique viticole et l'ampélographie mondiale.

Marcel JELASKA, Chef du Service de Viticulture à l'Institut pour les cultures du littoral de l'Adriatique SPLIT (Yougoslavie).

Coulure 1956 dans le Bélabessis

Après une sortie de grappes magnifique due à un arrêt hivernal bien marqué de la végétation, un bon tiers probablement de ces grappes trop nombreuses ont été atteintes, en général, de coulure physiologique et dans quelques cas particuliers, de coulure climatique.

La coulure est caractérisée soit par la transformation des grappes en vrilles avant la floraison (filage), soit par la chute des grains après floraison.

Les grappes exigent une alimentation très importante au moment de la floraison et surtout à la nouaison. Or, à ce moment-là, toutes les substances nutritives accumulées dans le cep sont utilisées par les organes en voie de croissance et en particulier par les extrémités des rameaux qui les disputent aux grappes en évolution.

Le mois de mai, qui est surtout celui de la floraison dans les cépages de la région : Alicante-Bouschet, Cinsault, Grenache, Morrastel, etc..., a coïncidé cette année avec des allongements de rameaux de l'ordre :

de 37 cm. du 25 avril au 4 mai (dans l'exemple choisi) ;
de 7 cm. du 5 mai au 11 mai pouvant représenter une moyenne ;

Floraison Alicante :

de 17 cm. du 19 mai au 25 mai ;
de 18 cm. du 26 mai au 1er juin ;
de 12 cm. du 2 juin au 8 juin.

Pluviométrie. — Il est tombé au cours du mois d'avril une moyenne de 55 mm. d'eau et 20 mm. au début de mai.

Cette concurrence de l'allongement de l'extrémité des rameaux et de l'évolution des grappes s'est effectuée au détriment de ces dernières dans le cas où aucun écimage a été effectué, ou trop hâtivement ; humidité des sols favorisant la végétation, Rupestris du Lot, passage de pulvérisateurs à haute pression et labours effectués au moment de la floraison ont causé des dégâts et augmenté la coulure.

Il faut également incriminer, dans certains cas, une taille trop précoce avec trop de baguettes, souvent même deux années de surproduction suivies d'une année de mildiou au cours de laquelle la surface foliaire active était tout à fait insuffisante.

En définitive, de nombreux ceps n'avaient pas, au moment du débourrement, suffisamment de réserves pour assurer une bonne alimentation aux organes herbacés en voie de croissance, ceux-ci représentant une trop forte charge.

Nous avons cherché à rétablir, à titre expérimental, un équilibre alimentaire convenable en faisant enlever un pourcentage de grappes parfois élevé sur quelques ceps désignés çà et là dans une vigne.

Sur ces ceps on a pu ainsi éviter complètement la coulure des grappes restantes. Actuellement les ceps voisins, aux grappes fortement coulées ou millerandées, présentent un nombre de grains sensiblement égal, mais avec un poids de charpentes double, c'est une preuve de plus qu'un équilibre végétatif peut s'établir naturellement et corriger des erreurs de taille.

Il faut donc admettre que dans les vignes où la restitution des matières alimentaires enlevées par les récoltes, ou non emmagasinées à cause des fortes attaques de mildiou 1955, des signes d'affaiblissement ont lieu sous forme de coulure et de brunissure.

Le contrôle de l'alimentation par le D. F., que nous effectuons dans cette région depuis quatre ans sur une série de vignobles spécialement choisis et représentant bien à peu près la généralité des plantations, le prouve clairement.

Marcel BIRON,
ingénieur agricole.

ŒNOLOGIE

ENSEIGNEMENT, CONSEILS TECHNIQUES ET PROPAGANDE

Il est bien connu que pour lancer un produit sur le marché ou en accroître la vente, la propagande bien comprise joue un rôle important ; les entreprises bien gérées lui consacrent une part importante de leur budget, part dont la suppression permettrait de diminuer le prix de revient du produit ou d'en augmenter la qualité à l'avantage du consommateur, c'est-à-dire de nous tous, ou encore d'accroître les bénéfices de l'industriel ou de ses supports.

Mais, du fait de la concurrence, la propagande paie..., celui qui la fait ou la fait faire !

Elle serait plus efficace si l'on pouvait y croire. Peut-être est-ce là le secret de la propagande américaine dont on parle tant en France où l'on en vante les moyens et l'efficacité.

On comprend facilement aussi que la propagande, qui dépasse volontiers la vérité quand elle n'est pas, tout simplement, un tissu de mensonges ou de tractations malhonnêtes, trouve un terrain facile à exploiter, dans l'ignorance relative actuellement d'autant plus répandue que les connaissances humaines sont plus grandes et que la vie trépidante de nos jours laisse à chacun trop peu de loisir ou de goût pour réfléchir.

Pour limiter la propagande dans ses mauvais effets, la « propagation » des vérités, dans la mesure où elles sont connues et le développement de la réflexion, du raisonnement, sont éminemment souhaitables. C'est le rôle de l'enseignement et de la vulgarisation qui doivent s'appuyer sur les résultats acquis par les chercheurs. Cela s'applique à tous les domaines intéressant l'être humain ; le domaine agricole (agriculture et industries agricoles) compris. Nous rejoignons à cet égard l'intéressant article de notre collègue M. Branas (1) plus spécialement relatif à l'Agriculture.

La nécessité de créer et de développer des corps de spécialistes *capables, honnêtes, indépendants*, susceptibles de distinguer mieux que d'autres, la part de vérité et de résister aux tentatives de la propagande non désintéressée se fait sentir aussi dans le cadre de l'Œnologie ; de même celle d'accroître et d'améliorer les services chargés d'étudier et de documenter les techniciens.

La création du diplôme d'Œnologue a été faite en vue de leur assurer les *connaissances* de base.

L'*honnêteté* est une affaire d'éducation et de conscience personnelle, mais elle dépend aussi, dans une mesure non négligeable, de la crainte du gendarme et du qu'en dira-t-on.

La société a un intérêt tout particulier à lui créer un climat convenable, en favorisant en particulier l'accession aux postes directeurs de personnalités donnant à cet égard l'exemple et en évitant une réglementation exagérée dans la mesure où, gênant les gens scrupuleux, elle favorise les autres qui ne la respectent pas. Les mesures à prendre doivent être sérieusement pensées au préalable.

Pour ce qui a trait à l'*indépendance*, ne serait-il pas préférable qu'en créant leur « Ordre » (2), les Œnologues distinguent, de même qu'ont été séparés les médecins des pharmaciens,

1° ceux qui donnent des conseils ;

2° ceux qui vendent ou représentent des produits.

Ne serait-ce pas, en définitive, une mesure favorable ?

L'indépendance est une question de conscience et de caractère personnels et nous ne voulons en rien toucher un pharmacien ou un vendeur quelconque de produits ou de matériel œnologiques, mais simplement souligner combien il paraît préférable, du point de vue

de l'intérêt général, que ce ne soit pas le même qui fasse analyse et ordonnance, et vende ensuite le produit qu'il a prescrit.

Certes..., la perfection de ce fait ne peut être qu'espérée ! Mais la tentation serait moins grande et surtout moins dépendante du subconscient.

Par ailleurs, comme l'a proposé (3), notre collègue M. Jaulmes, devrait être établi un Codex des produits œnologiques, précisant la composition et, en particulier, les limites d'impuretés des substances autorisées au traitement de la vendange et des vins, ainsi qu'à la construction et à l'entretien du matériel vinaire.

Avec l'aide des Laboratoires d'analyse et du Service de Répression des Fraudes, cela permettrait d'assurer autant que possible, aux intéressés, consommateurs compris, que seuls ont été faits des traitements utiles et qu'ils n'ont pas introduit dans le vin des substances nuisibles à la santé.

Ainsi, la propagande, dans ses effets nuisibles, se trouverait-elle limitée et les vins plus appréciés et consommés.

E. NEGRE.

BIBLIOGRAPHIE

(1) J. Branas. — La production viticole et la jeunesse. *Progrès Agr. et Vit.*, 17-24 juin 1956, p. 347.

(2) E. Nègre. — Le nouveau diplôme national d'Œnologie. *Progrès Agric. et Vit.*, 15-22 avril 1956, p. 213.

(3) P. Jaulmes. — *Journée vinicole.*

QUESTIONS DIVERSES

O.I.V. — VIIIme Congrès international de la Vigne et du Vin

SANTIAGO-DU-CHILI : 21 mars - 1er avril

RAPPORT GENERAL SUR LA SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE ET LES SUITES DONNEES AUX RESOLUTIONS DU COMITE DE L'O.I.D.

[suite]

En *Turquie*, la superficie du vignoble s'élevait environ à :
695.150 hectares en 1955.

La production de vins s'est élevée à :
200.000 hectolitres en 1955 environ.

La production moyenne de raisins est estimée à : 18.747.800 qx qui se répartissent comme suit :

4.105.000 quintaux de raisins de table,
7.800.000 quintaux de raisins frais destinés à être séchés,
6.842.800 quintaux de raisins destinés à la fabrication de boissons locales dont 300.000 quintaux seulement sont vinifiés.

La consommation intérieure du vin s'élève en moyenne à :
190.000 hectolitres.

Les exportations de vins étaient de : 34.000 hectolitres en 1954.

— • —

En *Union Sud-Africaine*, la superficie totale de vignes s'élevait à :
66.660 hectares en 1955
dont 12.873 hectares de vignes jeunes, au lieu de : 57.400 ha en 1954.

La production totale de vins de toutes catégories, dont 64 % environ sont des vins distillés, s'élevait à :
3.043.609 hectolitres en 1955
au lieu de : 2.548.036 hectolitres en 1954.

La production de raisins de table s'élevait à :
339.427 quintaux en 1955,
au lieu de : 240.431 quintaux en 1954.

La production de raisins secs s'élevait à : 156.200 qx en 1955, au lieu de : 240.431 quintaux en 1954.

Les exportations de vins ont été de : 128.742 hectolitres en 1954, mais nous n'avons pas encore le chiffre de 1955.

— • —

En *U.R.S.S.*, la superficie en vignes est évaluée à : 521.000 hectares.

La production de vins s'élevait à :
6.377.700 hectolitres environ en 1954,
dont 50,6 % sont de vins de consommation courante, 27,3 % de vins spéciaux, 7 % de vins mousseux et 13,6 % de vins destinés à la distillation.

Le rendement à l'hectare s'est élevé de 22 quintaux de raisins à 66 quintaux en 1954.

Nous n'avons pas de renseignements sur l'année 1955.

— • —

En *Uruguay*, la superficie cultivée en vignes était évaluée à : 17.700 hectolitres et la production de vin à 970.000 hectolitres en 1953, mais nous n'avons pas des chiffres plus récents.

— • —

En *Yougoslavie*, à défaut des renseignements plus récents, nous reprenons les chiffres de l'année 1954.

La superficie plantée en vignes s'élevait à : 268.777 hectares dont 22.828 hectares de vignes jeunes.

La production de vins avait marqué une augmentation sensible, en atteignant la moyenne normale, soit :
3.800.000 hectolitres en 1955
au lieu de : 2.852.000 hectolitres en 1954.

La production de raisins de table s'est élevée à :
1.144.650 quintaux en 1954.

La consommation intérieure de vin par tête d'habitant est de 28 à 29 litres environ.

Les exportations de vins se sont élevées à :
159.573 hectolitres en 1954.

— • —

En *Nouvelle-Zélande* ,la superficie du vignoble s'élevait à :
474 hectares en 1954
dont 56 hectares de vignes jeunes.

La production de vins s'est élevée à : 27.000 hectolitres en 1955, au lieu de : 22.200 hectolitres en 1954.

Le rendement à l'hectare s'élevait à 58 hectolitres en 1954.

Les importations de vins se sont élevées à :
13.600 hectolitres en 1955, chiffre sensiblement égal à celui de 1954.

II. — Situation de la Viticulture dans le monde

A la suite de cet examen d'ensemble des rapports et renseignements reçus à l'O.I.V. sur la situation de la viticulture dans les divers pays, nous avons pu établir les statistiques annexes suivantes :

1° *La statistique mondiale des superficies cultivées en vignes et de la production de vins, de raisins de table et de raisins secs pour les années 1955 et 1954,* dont il convient de retenir notamment :

— le fait que les superficies dans le monde marquent une légère diminution, en s'élevant à :

— 8.998.770 hectares en 1955
au lieu de : — 9.061.646 hectares en 1954 (chiffre révisé)
— 9.082.563 hectares en 1953 —
— 8.743.942 hectares en 1952 —
— 8.345.874 hectares en 1951 —
soit une moyenne quinquennale de :
— 8.846.473 hectares pour ces 5 dernières années,
au lieu de : — 8.689.885 hectares pour les années 1954-1950 ;

— et le fait que, par contre, la production de vin dans le monde marque une nouvelle progression de l'ordre de 5.000.000 d'hectolitres par rapport à l'année précédente, en atteignant le chiffre de :

— 221.876.580 hectolitres en 1955
au lieu de : — 216.548.689 hectolitres en 1954 (chiffre révisé)
— 222.874.917 hectolitres en 1953 —
— 186.392.700 hectolitres en 1952 —
— 199.240.131 hectolitres en 1951 —
soit une moyenne de :
— 209.386.463 pour les 5 dernières années
au lieu de : — 240.757.327 hectolitres pour les années 1954-1950

L'augmentation de la production de vin est due notamment aux importantes récoltes de l'Argentine, de l'Italie et de la France, ainsi qu'au fait que la récolte de la Yougoslavie, qui était sensiblement réduite en 1954, aurait atteint en 1955 sa moyenne normale. *(à suivre)*

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

F. N. P. A. — *La Fédération nationale de la Propriété agricole* a tenu récemment, à Paris, son Congrès annuel. De très importantes questions d'actualité ont été débattues. Signalons notamment la communication de M. Berger-Vachon, agriculteur en Algérie, administrateur de la Société des Agriculteurs d'Algérie et professeur à la Faculté de Droit de Paris, sur « La réforme agraire en Algérie ». Ce problème capital est mal connu du public français. C'était la première fois qu'on l'évoquait à Paris, objectivement, sans masquer les graves difficultés qu'il soulève.

M. François Robin, président de la Fédération, avait donné comme titre à sa communication « Vues d'avenir sur l'exploitation familiale ». Là encore il s'agit d'une question qui soulève de vives controverses. M. François Robin a proposé des solutions nouvelles, basées sur la création d'un nouvel artisanat technique et sur sa collaboration étroite avec les agriculteurs.

Le texte de ces deux conférences sera adressé à toute personne qui en fera la demande contre 60 frs en timbres-poste pour frais d'envoi, à la Fédération nationale de la Propriété agricole, 8, rue d'Athènes, Paris (9me).

— • —

Attribution du titre d'Œnologue. — *Liste des Anciens Elèves de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier à qui le titre d'Œnologue a été attribué par arrêté ministériel du 28 juin 1956 (J. O.* du 6 juillet 1956). — MM. Abribat Dominique, Abrigeon (d') André, Bernard (de) Clément, Bernard Raymond, Biol Henri, Biron Marcel, Bonnier Edouard, Bontoux André, Breban Raymond, Breban Rémy, Canal André, Chabert Georges, Choix André, Clément Georges, Cordonnier Robert, Cornillac André, Cornilier Pierre, Couillaud Pierre, Damiens Paul, Demolombe Raymond, Deschaux Georges, Donadey Michel, Duc Henri, Dugal André, Francot Paul, Galzy Pierre, Gavault Albert, Geoffroy Pierre, Got Norbert, Haurié Marcel, Hissard René Jeanniard Raymond, Joly Michel, Jusforgues Jacques, Lacoste Marc, Lafon Jean, Laganne Henry, Lavillonnière Maurice, Lavit Jean, Lemineur René, Lohier Alain, Loustaneau-Deguilhem André, Magner André, Magnet J., Malbrunot Pierre, Manuel René, Marichal Maurice, Marteau Georges, Martin Maurice, Mas Jean-Marie, Mathieu Gaston, Maufra Emile, Mauro Sébastien, Morizet Jean, Nègre Edouard, Oliviéri Christian, Orizet Louis, Perrin Jean-Pierre, Pfitzinger Paul, Phalippou Denis, Plessis Louis, Quéroail Alfred, Raymond Marcel, Retterer Edmond, Revardeaux Pierre, Reynaud Maurice, Rivoire Raymond, Saive Henri, Sandre Louis, Sauvinet Jean, Sportuno Dominique, Toutchkov Nikita, Evesque Jean-Marie, Vivien André.

— • —

Une grande Journée fruitière à Cabannes (Bouches-du-Rhône). — Le 22 juillet 1956 aura lieu à Cabannes une grande Journée fruitière, sous le patronage du Ministère de l'Agriculture.

La Municipalité et le Comité d'organisation mettent tout en œuvre pour faire de cette belle manifestation, une magnifique réussite.

L'exposition des fruits aura pour cadre le Parc de la Mairie.

—•—

Réunion du Conseil d'Administration du Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône. — Sur convocation régulière les membres du Conseil d'Administration du Syndicat général se sont réunis le 23 juin, à 10 heures, dans la Salle de la Coopérative du Syndicat agricole vauclusien.

La séance est ouverte à 10 h. 15 sous la présidence du baron Le Roy.

Situation viticole. — Commentant les renseignements qu'il possède le Président estime que les apparences de récolte dans les régions non gelées sont telles que le déficit envisagé par les appréciations officielles se réduira à quelques millions d'hectolitres. En fait, il dépend entièrement des possibilités de vendanges en Algérie. Si elles peuvent s'y faire normalement et si aucune calamité ne survient, on peut s'attendre à une récolte totale voisine de celle de 1955. Il conseille donc aux vignerons de vendre leurs vins rouges au prix actuel. Par contre, à son avis, un déficit sérieux dans le volume des vins blancs est probable lors de la récolte 1956.

Impôt sur les bénéfices viticoles. — Pour la première fois d'assez nombreux accords sont intervenus devant les Commissions départementales :

Blanquette de Limoux. . .	4.500 frs au-dessus de 37 hl à l'h.
Châteauneuf-du-Pape. . . .	8.300 frs au-dessus de 26 hl à l'h.
Clairette de Die.	4.800 frs au-dessus de 37 hl à l'h.
Clairette du Languedoc. . .	1.400 frs au-dessus de 69 hl à l'h.
Cornas.	4.500 frs au-dessus de 39 hl à l'h.
Crozon-Hermitage.	4.500 frs au-dessus de 39 hl à l'h.
Frontignan.	15.800 frs au-dessus de 13 hl à l'h.
Hermitage.	7.000 frs au-dessus de 27 hl à l'h.
Muscat de Lunel.	13.000 frs au-dessus de 13 hl à l'h.
Rasteau.	6.800 frs au-dessus de 25 hl à l'h.
Saint-Péray.	7.200 frs au-dessus de 26 hl à l'h.
Vins ordinaires.	1.400 frs au-dessus de 69 hl à l'h.

Par contre, pour les Côtes-du-Rhône, l'appel est général, l'Administration ayant proposé de ramener l'exonération de 45 à 37 hl à l'hectare.

Demandes d'intégration de communes dans l'aire de production des Côtes-du-Rhône. — Le Comité directeur de l'I.N.A.O. a émis les avis suivants, lesquels seront soumis à son Assemblée plénière le 27 juin.

1° Avis favorable : Avignon (pour la partie détachée de Caumont), Connaux, St-Paul-les-Ponts, Sabran.

2° Renvoi à une Commission d'expertise : Castillon, Cavillargues, Fournés, St-Hilaire-d'Ozilhan, St-Marcel-de-Careiret, St-Pons-la-Calm.

3° Renvoi pour avis au Syndicat général : Le Pin et St-Paul-Trois-Châteaux.

4° Avis défavorable : Aramon, Baume-de-Transit, Cornillon, Grillon, Lafare, Laroque-Alric, Mondragon, Pouzilhac, Richerenche, St-Laurent-de-Carnols, Suzette, Théziers.

En outre, il proposera à l'Assemblée plénière de ne plus accepter toute nouvelle demande et de faire payer les frais d'expertise aux communes qui y sont soumises.

Enfin consulté pour le Pin et St-Paul-Trois-Châteaux, le Conseil d'Administration, au vu des dossiers, donne avis favorable pour la première et défavorable pour la seconde.

Congrès de la F. A. V. — Quatre places ont été réservées au Syndicat général par la Fédération des producteurs de vins à A. C. du Sud-Est. Le Conseil désigne pour les occuper MM. Bessenay (Ardèche), Gambert (Drôme), Pélaquie (Gard) et Alary (Vaucluse) étant entendu que M. Farjon représentera les Coopératives.

Admissions. — Sont admis à l'unanimité comme membres du S.G.V. : la Section viticole du Syndicat de Cornas et un nouveau Syndicat créé à Saint-Péray.

Questions diverses. — Le Docteur Palayer fait part de l'intention des viticulteurs de Guilherand de demander le bénéfice d'une appellation contrôlée locale. Le Président lui rappelle les exigences de la loi qui impose la preuve d'usages locaux, loyaux et constants de l'appellation Guilherand antérieurement à 1926 sinon la demande n'a aucune chance d'aboutir. Le Docteur Palayer répond qu'il se chargera de la documentation nécessaire.

M. Merle, représentant le Directeur des Services agricoles, expose ensuite que le Ministère envisage, lors du prochain Concours général agricole, l'installation d'un stand régional, Vallée du Rhône-Provence pour la représentation de l'ensemble des produits régionaux. Après explications et précisions (notamment la présence de tous les vins des Côtes-du-Rhône), le Conseil se déclara favorable au projet.

Le Président présente alors à l'Assemblée un projet de guide établi par M. Larmat pour la région des Côtes-du-Rhône. Le Conseil renouvelle sa décision antérieure de ne plus engager de dépenses de propagande d'ordre interprofessionnel, ces dernières étant dorénavant du ressort du Comité Interprofessionnel, mais il conseille aux Syndicats locaux et aux particuliers de s'intéresser à l'initiative de M. Larmat.

M. Alary évoque l'idée d'un type unique et exclusif de bouteilles pour les Côtes-du-Rhône. Elle paraît difficilement réalisable pour le moment, le type de bouteille employé actuellement étant la Bourguignonne. La question reste donc à l'étude.

Enfin, le Président annonce que le 29 et le 30, la Commission fédérale Suisse du Commerce des Vins visitera les Côtes-du-Rhône au cours d'un voyage organisé par l'I.N.A.O.

Partie Officielle

DISTILLATION OBLIGATOIRE

I. — *Viticulteurs sinistrés :*

Eu égard au caractère exceptionnel des dégâts causés au vignoble par les gelées, il a été décidé, d'accord avec le département de l'Agriculture, d'autoriser les viticulteurs sinistrés à surseoir à la fourniture *des alcools de vin* non livrés au titre des prestations de la récolte 1955.

Le bénéfice de la mesure sera consenti à tous les assujettis qui adresseront au Service une demande individuelle de sursis de livraison et qui rempliront les deux conditions suivantes :

a) exploitation située à l'intérieur d'un périmètre fixé par le Préfet dans le cadre de la loi 50-960 du 8 août 1950, tendant à apporter une aide financière aux victimes des calamités agricoles ;

b) rendement probable de la prochaine récolte au plus égal à 50 % de celui de la récolte 1955. Le Service n'aura pas, en règle générale, à établir des évaluations individuelles et il acceptera d'office les demandes formulées sous leur propre responsabilité par les viticulteurs, sauf toutefois si ceux-ci étaient installés dans des communes où le déficit apparaîtrait notoirement inférieur à 50 %.

Une décision définitive sera prise à l'égard des véritables sinistrés après la centralisation des déclarations de récolte de 1956. Quant aux autres vignerons, c'est-à-dire ceux dont le déficit réel n'atteindrait pas 50 %, un délai suffisant leur sera alors consenti pour apurer le reliquat de leurs prestations de 1955. Les mesures de coercition, prévues par l'article 125, 5° du Code du Vin, ne seront pas appliquées pendant ce délai, mais le prix des alcools subira l'abattement de 2.000 francs par hectolitre d'alcool pur fixé par l'art. 8, *b*, du décret 56-38 du 14 janvier 1956.

Enfin, il est précisé qu'aucune dérogation à la réglementation du blocage définitif ou à celle des prestations viniques ne pourra être accordée aux viticulteurs sinistrés.

II. — *Imputation des excédents de livraisons prévisionnelles par rapport à la prestation définitive :*

Il est apparu nécessaire de préciser les conditions selon lesquelles devait être opérée l'imputation des excédents de livraisons prévisionnelles dégagés comparativement à la prestation définitive (cf. N. A., n° 1700 du 7 avril 1956).

A cet effet, le Service adressera à chaque viticulteur intéressé un avertissement qui portera distinctement :

1° L'excédent d'alcool pur, *non transférable* à d'autres viticulteurs, provenant de compensations afférentes à des expéditions en vinaigrerie ou à la fabrication de jus de fruits.

2° Le crédit d'alcool pur, *transférable* à d'autres viticulteurs, en distinguant :

a) la quantité correspondant à un transfert d'alcool ;

b) le volume provenant de la distillation des propres vins du vigneron.

Cet avertissement devra être représenté au Service ou à la Recette-Buraliste, selon le cas, lors de chaque opération affectant le crédit d'alcool transférable. Afin d'éviter le dépassement du crédit, les agents émargeront la quantité correspondante dans la rubrique A ou B en indiquant les noms et adresse du bénéficiaire de l'affectation lorsqu'il ne s'agira pas du titulaire de l'excédent.

On rappelle que les imputations autorisées sont les suivantes :

— pour les alcools de la catégorie A ; transfert d'alcool de vin à d'autres viticulteurs et également si l'intéressé n'a pas déjà bénéficié d'un tel transfert, affectation à ses propres prestations viniques dans la limite de 20 litres d'alcool pur ;

— pour les alcools de la catégorie B ; transfert d'alcool de vin à d'autres viticulteurs ; affectation aux propres prestations viniques de l'assujetti ; transfert à d'autres viticulteurs pour l'apurement de leurs prestations viniques dans la limite de 20 litres d'alcool pur par bénéficiaire.

Ces opérations ne sont pas subordonnées à une autorisation préalable du Service des Alcools. Il n'y a pas lieu à modification des documents destinés à la Régie commerciale quand l'affectation nouvelle constitue un transfert ordinaire de distillation obligatoire. En effet, le prix des alcools demeure inchangé dans ce cas, le cessionnaire étant réputé d'avoir fourni sa prestation à la date initiale de l'imputation au nom du cédant et ne pouvant, dès lors, se voir appliquer éventuellement les abattements de 1.000 ou 2.000 frs pour livraison tardive.

Par contre, toutes les fois que des alcools de vin de prestation sont virés aux prestations viniques, le distillateur doit établir un état de quinzaine rectificatif et reverser la différence de prix au Service des Alcools. L'état rectificatif sera visé par le Service exerçant la distillerie qui établira les bulletins 6 E habituels d'affectation nominative et également un autre bulletin 6 E destiné au Service dont dépend le titulaire du crédit transféré pour l'informer de la réalisation définitive de l'opération. Bien entendu se second bulletin ne sera pas servi pour les affectations aux propres prestations viniques dudit titulaire. Le compte d'alcool des intéressés sera déchargé à l'aide de ces bulletins et par émargement des transferts ordinaires de distillation obligatoire relevés au registre 17.

(*Bull. C. I.*, n° 18, 28 juin 1956).
(Note aut., n° 2820, 12 juin 1956).

BIBLIOGRAPHIE

A travers les voyages de l'été gourmand. — C'est la saison des vacances et *Cuisine et Vins de France* — tout en continuant de donner aux maîtresses de maison ses bonnes recettes habituelles et les nombreux conseils qui ont fait de cette Revue l'indispensable auxiliaire de la femme d'intérieur — sacrifie justement aux promenades gourmandes.

Francis et Berthe Amunategui promènent cette fois leur humour en voyage et font le procès ironique de trop d'hôteliers inférieurs à leur tâche. Un coup d'œil sur Thiers et sa nouvelle confrérie bacchique ; un autre sur la province liégeoise, confluent gourmand et touristique et, enfin, à la suite du Docteur Ramain, un itinéraire complet en Suisse. Tous ceu xqui voudront visiter la patrie de Guillaume Tell remercieront le Docteur Paul Ramain de ces notes à la fois précises, documentées et pratiques qui font de ces sept pages de *Cuisine et Vins de France* consacrées à la Suisse touristique et gastronomique, un guide indispensable.

Curnonsky, prince des Gastronomes, rend hommage à un apôtre de la bonne chère ; les Joyeux et Grincheux Convives se donnent la réplique ; Roby poursuit l'abécédaire d'Amphitrite, pour la joie du pêcheur et de l'amateur de poissons ; le Docteur J.-M. Eylaud continue son étude sur le vin et la santé par une quatrième consultation s'adressant aux rhumatisants et Pierre Bréjoux, enfin, ajoute un nouveau chapitre à son étude des vins des Côtes-du-Rhône.

Les rubriques habituelles de *Cuisine et Vins de France*, le magazine de l'actualité gourmande ; la tribune libre ; le cours de cuisine ; un chef, une recette, etc..., s'ajoutent au copieux intérêt de ce numéro qui fête l'été de la plus agréable façon : dans une assiette.

Les gourmands qui ne connaissent pas encore *Cuisine et Vins de France* peuvent se procurer le numéro du mois en cours chez tous les marchands de journaux (120 frs) ou demander à titre de spécimen un numéro ancien en se recommandant de notre journal.

Envoyer nom et adresse bien lisibles à *Cuisine et Vins de France*, 94, rue du Faubourg St-Honoré, Paris (8me).

—•—

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Lézignan-Corbières (11) : isuf. d'aff., pas de cote. — Narbonne (12) : V.C.C. 9 à 9°5 : 340 ; 10 à 10°5 : 330 à 320 ; 11 à 12° : 315 à 310. Corbières : 11 à 12° : 330 à 325 ; 12°5 à 13 : 330 ; Minervois : 11 à 12° : 320 ; alcools : pas de cote.

Gard. — Nîmes (16) : insuf. d'aff., pas de cote.

Hérault. — Béziers (13) : insuf. d'aff., pas de cote. — Montpellier (17) : insuf. d'aff., pas de cote. — Sète (11) : Vins de pays : insuf. d'aff., pas de cote. Vins d'Algérie : *idem*.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (7) : insuf. d'aff., pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (9) : Rouge, 9°5 à 10 : pas de cote ; 11 à 12° : 320 à 340. V.D.Q.S. : 350 à 380. Côtes-du-Rhône : 540 à 550.

ALGER. — Alger et Oran (16) : insuf. d'aff., pas de cote.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 8 JUILLET AU 14 JUILLET 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	30	15	—	32	16	—	22	12	2	21	8	—	24	10	—	24	15	—	»	«	»
ANGERS	29	17	—	31	16		25	13	P	22	6	—	23	8	—	23	12	—	»	»	»
COGNAC	32	14	P	33	17	—	24	17	—	24	12	—	24	9	—	28	16	1	»	»	»
BORDEAUX	30	16	—	32	15	—	23	15	P	22	11	P	23	10	—	27	17	P	»	»	»
TOURS	28	17	—	31	19	P	24	14	P	23	8	—	23	9	—	23	13	—	»	»	»
NEVERS	28	15	P	8	16	—	29	16	—	21	9	P	20	7	—	20	11	»	»	»	»
AGEN	33	19	—	33	17	P	25	17	—	24	12	4	23	7	—	29	15	»	»	»	»
CLERMONT-FERRAND	28	15	»	29	17	P	31	18	2	20	11	14	18	7	—	21	11	»	»	»	»
MONTELIMAR	29	16	»	34	17	—	33	19	—	23	15	4	20	14	—	24	12	»	»	»	»
TOULOUSE	33	18	»	33	17	P	24	16	5	20	12	1	23	9	—	29	18	»	»	»	»
CARCASSONNE	34	18	»	34	19	—	25	18	P	22	12	17	22	10		28	17	1	»	»	»
PERPIGNAN	30	19	»	32	19	—	32	19	2	26	16	1	26	13	—	25	18	—	»	»	»
MONTPELLIER	29	16	»	28	18	—	32	12	9	29	17	P	26	17	—	25	17	»	»	»	»
REIMS	27	15	»	29	17	—	31	17	1	18	9	2	20	7	—	18	14	»	»	»	»
STRASBOURG	28	14	»	30	19	—	29	17	44	25	13	10	14	13	12	16	14	»	»	»	»
DIJON	28	17	»	30	18	—	32	18	P	23	11	9	19	12	—	18	12	»	»	»	»
LYON	27	16	»	30	18	—	32	18	2	21	13	28	19	12	—	20	11	»	»	»	»
GRENOBLE	16	27	»	30	15	23	32	15	2	23	14	18	14	12	P	23	12	»	»	»	»
MARSEILLE	28	17	»	28	17	—	28	21	P	29	17	P	23	13	—	28	15	»	»	»	»
NICE	26	18	»	26	20	—	25	21	—	25	18	2	26	17	—	26	18	»	»	»	»
AJACCIO	25	14	»	27	15	—	28	15	—	26	17	1	23	12	1	24	15	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»


Alerte !
employez
MAZDA
PARINSECT
La lampe
qui éclaire
sans attirer
les
moustiques
LUMIÈRE DORÉE...
SOIRÉES PAISIBLES

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.